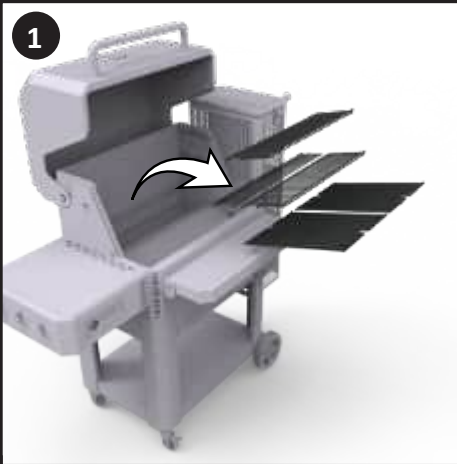
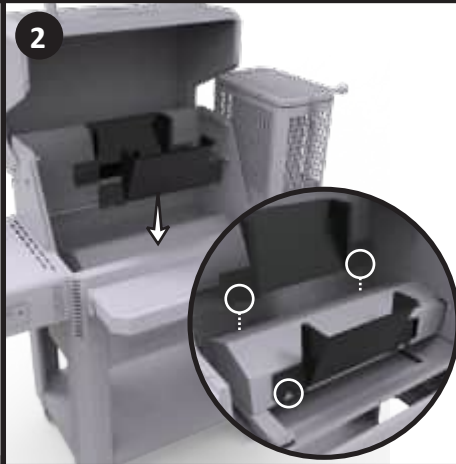
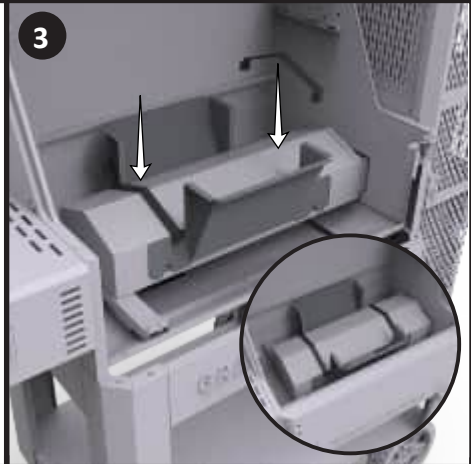

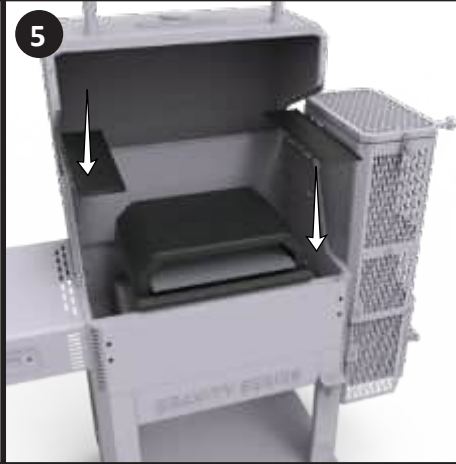



MB20181722 Hoja de instrucciones del horno para pizzas

! PRECAUCIÓN • PRECAUCIONES DE SEGURIDAD • LEER ANTES DE USAR !

- Siempre retire el enchufe del tomacorriente antes de hacerle el mantenimiento a su parrilla.
- Asegúrese de que su parrilla se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.
- Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- Use el horno para pizzas únicamente en una parrilla para exteriores bien ventilada y con un buen mantenimiento. Todas las superficies, incluidas las rejillas de la parrilla, el colector, el fogón y la bandeja de grasa de la parrilla deben limpiarse antes de cada uso.
- No use nunca el horno para pizzas en interiores.
- No toque el horno ni la piedra para pizza hasta que la unidad se haya enfriado por completo. El horno y la piedra para pizzas se calientan mucho cuando están en uso. **Tenga extrema precaución.**
- No permita que otros alimentos que no sean pizza o masa de pan entren en contacto con la piedra. Cualquier alimento que contenga grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos bañados en aceite de oliva, galletas, bizcochos, etc.) no deben entrar en contacto directo con la piedra.
- La parrilla y el combustible no están incluidos.
- Utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar al aire libre cuando interactúe con el horno para pizzas.
- No deje el horno para pizzas desatendido ni permita que haya niños sin supervisión cerca mientras la parrilla esté encendida o caliente.
- No toque el horno ni la piedra para pizzas hasta que la unidad se haya enfriado por completo.
- ¡Precaución! La piedra para pizzas es muy frágil y puede romperse si se cae.

ENSAMBLAJE SÓLO PARA PARRILLAS DE LA SERIE GRAVITY DE MASTERBUILT™

		
<p>Retire las rejillas de calentamiento y las rejillas de cocción.</p>	<p>Instale deflectores de calor a ambos lados del colector. Los deflectores de calor se engancharán en las aberturas del colector.</p>	<p>Para bloquear los deflectores de calor en su lugar, instale los clips del deflector de calor en el colector.</p>
		
<p>Instale el horno y la piedra para pizzas. La piedra para pizzas sobresaldrá del borde frontal del horno.</p>	<p>Use cualquier combinación de paneles delanteros, izquierdos, derechos y traseros para cubrir todo el espacio abierto de la cámara de cocción. (ver guía de montaje de paneles)</p>	<p>Ensamblaje completo.</p>

NOTA: Consulte la Guía de montaje de paneles para obtener más detalles sobre el montaje de los paneles.

USO RECOMENDADO PARA LA SERIE GRAVITY DE MASTERBUILT™

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar.

1. Asegúrese de que el horno esté ensamblado en la parrilla antes de encenderlo.
2. Precaliente su parrilla a una temperatura de entre 290 °C y 370 °C con el horno en la parrilla y la tapa CERRADA. Use temperaturas más bajas para una corteza gruesa y temperaturas más altas para una corteza delgada.
3. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
4. Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
5. Recomendamos cocinar la pizza durante unos 3-5 minutos. Los resultados pueden variar.

CONSEJOS DE COCINA

1. Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
2. Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

GUÍA DE MONTAJE DE PANELES

GENERALIDADES:

El horno para pizzas de Masterbuilt viene con seis paneles para permitir un ajuste a la medida para la mayoría de las parrillas.

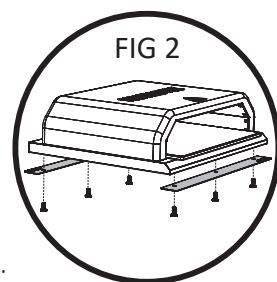
Debe cubrir con los paneles la mayor parte del espacio abierto de la cámara de cocción que pueda.

Cada panel está marcado con un marcador indicador de tamaño. Busque una serie de puntos a lo largo de un borde del panel.

Los dos paneles de "4 puntos" se pueden fijar a la parte delantera y trasera del horno para pizzas con tornillos. (FIG 2)

Use la tabla que aparece a continuación como ayuda para ajustar el tamaño de su parrilla con la configuración de panel adecuada.

Mida el ancho y la profundidad de su parrilla y luego haga coincidir los paneles indicados en la tabla.



Ancho de cocción	Marcador del panel
19.5 pulg (49.5 cm)	sin paneles
21.5 pulg (54.5 cm)	●
22.25 pulg (56.5 cm)	● ●
24 pulg (61 cm)	● ● ●
24.25 pulg (61.5 cm)	● y ● ●
28.5 pulg (72.5 cm)	● ● ● y ● ● ●

Profundidad de cocción	Marcador del panel
>16.75 pulg (42.5 cm)	sin paneles
17.25 pulg - 18.25 pulg (44 cm - 46 cm)	● ● ● ●
18 pulg - 20 pulg (48 cm - 51 cm)	● ● ● ● y ● ● ● ●



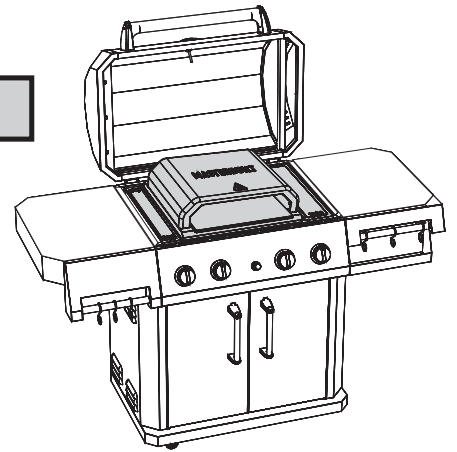
CÓMO LIMPIAR

- Después de hornear su última pizza, puede limpiar el horno dejando la parrilla a temperatura alta durante unos 15 minutos. Cualquier residuo restante debería quemarse y los restos pueden rasparse de la piedra para pizzas. Use un cepillo de limpieza suave y de mango largo para raspar cualquier residuo. Tenga extrema precaución, los residuos, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
- No utilice limpiadores domésticos ni líquidos sobre la piedra para pizzas.
- No deje que se acumule humedad en la piedra para pizzas. No lave nunca la piedra con agua y jabón. No moje la piedra para pizzas.
- Limpie las superficies metálicas con un detergente suave y no abrasivo (como vinagre y agua). Limpie con un paño limpio que no suelte pelusas. No lo haga hasta que el horno y la piedra de pizza se hayan enfriado por completo.

USO DE LA PARRILLA DE GAS

ENSAMBLAJE EN LA PARRILLA DE GAS

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Si su parrilla tiene barras de sabor, retírelas.
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción.
4. Coloque el horno para pizzas encima de las rejillas de la parrilla.
5. Use paneles para cubrir toda la superficie de cocción que pueda. (ver guía de montaje de paneles)
6. No importa si el horno para pizzas no está centrado.



USO RECOMENDADO EN UNA PARRILLA DE GAS

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar

1. Instale su horno siguiendo los pasos de ensamblaje.
2. Retire la piedra para pizzas si necesita acceder a sus quemadores con un encendedor.
3. Siga las instrucciones de encendido de su parrilla y ponga todos los quemadores en HIGH (ALTO).
4. Asegúrese de reemplazar su piedra para pizzas. Tenga extrema precaución, el horno para pizzas puede estar muy caliente.
5. Mantenga la tapa abierta y precaliente su parrilla durante unos 15 minutos.
6. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
7. Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
8. Recomendamos cocinar su pizza en HIGH (ALTO) durante unos 3-5 minutos.

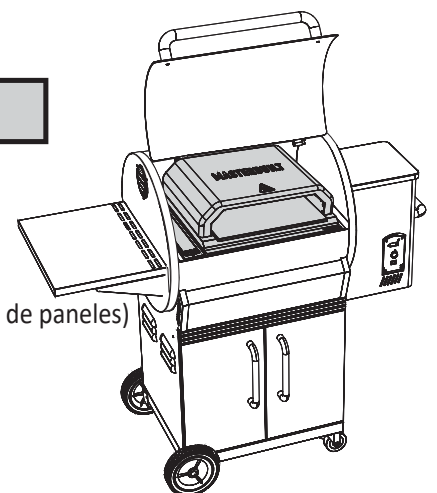
CONSEJOS DE COCINA

1. Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
2. Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

USO DE LA PARRILLA DE PERLAS

ENSAMBLAJE EN LA PARRILLA DE PERLAS

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Si su parrilla de perlas viene con un deflector de calor o de grasa, retírelo.
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción.
4. Coloque el horno para pizzas encima de las rejillas de la parrilla.
5. Use paneles para cubrir toda la superficie de cocción que pueda. (ver guía de montaje de paneles)
6. No importa si el horno para pizzas no está centrado.



USO RECOMENDADO EN UNA PARRILLA DE PERLAS

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar.

1. Instale su horno siguiendo los pasos de ensamblaje.
2. Siga las instrucciones de encendido de su parrilla y configure la temperatura lo máximo que pueda. Recomendamos 260 °C, si es posible.
3. Cierre la tapa y precaliente la parrilla hasta alcanzar la temperatura programada. (Asegúrese de que el horno para pizzas esté instalado durante el precalentamiento).

- Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
- Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
- Recomendamos cocinar su pizza en HIGH (ALTO) durante unos 5-8 minutos.

CONSEJOS DE COCINA

- Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
- Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt® no cubre la oxidación. Masterbuilt® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo.

SOLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Masterbuilt®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Masterbuilt® pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.

El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia, incluyendo la UE. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

Adquirir cualquier producto Masterbuilt® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Masterbuilt® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Masterbuilt®.